

EMENTA DE DISCIPLINA

DISCIPLINA: Inovações Tecnológicas no Processamento de Cereais, Raízes e Tubérculos

SIGLA: CI-14746

CARGA HORÁRIA: 30 h **CRÉDITOS:** 02

DOCENTE: Ivo Mottin Demiate

EMENTA: Análise das inovações tecnológicas a serem transferidas para o setor agroindustrial de processamento de cereais, raízes e tubérculos à luz dos avanços científicos observados em bancos de dados bibliográficos e factuais, em relatos em eventos técnicos, em feiras e exposições assim como na literatura especializada.

BIBLIOGRAFIA

BARSBY, T.L.; DONALD, A.M.; FRAZIER, P.J. (Ed.). Starch: advances in structure and function. Cambridge: The Royal Society of Chemistry, 2001. 223 p.

CORNELL, H.J.; HOVELING, A.W. Wheat Chemistry and Utilization. Lancaster : Technomic, 1998. 426p.

DENDY, D.A.V. Cereals and cereal products: chemistry and technology. Gaithersburg: Aspen Publication, 2001. 429 p.

ELIASSON, A.-C. (Ed.). Starch in food: structure, function and applications, CRC, 2004. 605 p.

HOSENEY, R. C. Principios de Ciencia y Tecnologia de los Cereales. Acribia : Zaragoza, 1991. 321p.

KENT, N. L. Tecnologia de los Cereales. Zaragoza : Acribia, 1971. 267p.

QUAGLIA, G. Ciencia y Tecnologia de la Panificación. Zaragoza : Acribia, 1991. 485p.

Bibliografia complementar:

Periódicos Cereal Chemistry, Starch/Stärke, Carbohydrate Polymers, Food Hydrocolloids.

Periódicos disponíveis no Portal da CAPES